

## 1/3 aller produzierten Lebensmittel landen nie auf unseren Tellern

Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) schätzt, dass weltweit jedes Jahr 1,3 Mrd. Tonnen Lebensmittel entlang der Lebensmittelversorgungskette (d.h. vom Anbau bis hin zum Endkonsumierenden) verloren gehen - das entspricht rund 1/3 der für den menschlichen Verzehr produzierten Lebensmittel.

In Deutschland werden zurzeit ca. 11 Mio. Tonnen Lebensmittel weggeworfen, der weitaus größte Anteil des Lebensmittelabfalls entsteht dabei in den privaten Haushalten. Im Schnitt wirft Jede\*r von uns ca. 78 kg Lebensmittel weg, darin enthalten sind aber auch unvermeidbare Lebensmittelabfälle wie Schalen, Knochen oder Verdorbenes. Gründe dafür, dass die Lebensmittel entsorgt werden, sind z.B. die falsche Lagerung und damit einhergehendes früheres Verderben der Lebensmittel, ein zu großer Einkauf oder keine restlose Verwertung der Speisen. Heutzutage liegt dem Entsorgen der Lebensmittel oftmals auch eine geringere Wertschätzung der Lebensmittel und ein zu geringes Bewusstsein für die weitreichende Problematik der Verschwendung von Lebensmitteln zu Grunde – mit Folgen fürs Klima.

## Was hat Lebensmittelverschwendung mit Klimaschutz zu tun?

Bei der Produktion von Lebensmitteln, bei ihrem Transport und der Lagerung werden Treibhausgase wie CO<sub>2</sub> freigesetzt, die zum Klimawandel beitragen. Dabei unterscheidet sich die Menge der freigesetzten Treibhausgase je nach Lebensmittelgruppe. Bei der Produktion von pflanzlichen Lebensmitteln entstehen wesentlich weniger Treibhausgase als bei der Produktion von tierischen Lebensmitteln (als Größenordnung: Bei der Produktion von 1kg konventionellem Rindfleisch entsteht 136-mal so viel CO<sub>2</sub> wie bei der Produktion von 1 kg Karotten.)

Werden die produzierten Lebensmittel nicht verwendet, sondern entsorgt, sind diese Treibhausgase völlig umsonst freigesetzt worden. Zusätzlich verbraucht auch die Entsorgung von Lebensmitteln Energie.

Weltweit verursachen Lebensmittelabfälle jährlich Treibhausgasemissionen von 4,4 Gigatonnen: Wären Lebensmittelabfälle ein Land, wären sie damit der drittgrößte Verursacher von Treibhausgasen weltweit, lediglich übertroffen von den USA und China. Neben den Treibhausgasemissionen, sorgen Lebensmittelabfälle für eine Verschwendung von wertvollen Ressourcen wie Wasser und Ackerfläche. Auch wird ein Verlust der Biodiversität vorangetrieben, da durch Lebensmittelverschwendung eine Bewirtschaftung mit Monokulturen und die Ausbreitung von intensiver Landwirtschaft gefördert wird.

**Wenn Sie darauf achten, nur so viel zu kaufen, wie Sie auch verwerten können, dann schonen Sie das Klima und sorgen dafür, dass Ressourcen nicht umsonst aufgewendet wurden.**

## Weitere Informationen



## Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD):

Im Gegensatz zu dem Verbrauchsdatum gibt das MHD nur Auskunft darüber, wie lange ein Hersteller garantiert, dass ein Lebensmittel seine spezifischen Eigenschaften mindestens behält z.B. dass sich kein Wasser auf dem Joghurt absetzt. Ist ein Lebensmittel noch verschlossen und wurde korrekt gelagert, ist es sehr häufig noch über das MHD hinaus genießbar. Um zu prüfen, ob es noch genießbar ist, kann man sich auf seine Sinne verlassen: Sehen, Riechen und Schmecken! So wird es in der Regel auch bei Lebensmitteln gemacht, die gar kein MHD tragen, wie z.B. unverpackte Lebensmittel wie Obst. Schnell verderbliche Lebensmittel wie z.B. Hackfleisch tragen ein Verbrauchsdatum. Solche Lebensmittel sollten nach Ablauf dieses Datums nicht mehr verzehrt werden.



## TIPPS

**Planen Sie ihren Einkauf:** Was habe ich noch an Vorräten? Was muss zeitnah verbraucht werden? Was möchte ich die nächsten Tage essen? Eine gute Planung hilft maßgeblich dabei, dass weniger Lebensmittel verschwendet werden.

**Lagerung:** Nicht alle Lebensmittel können auf die gleiche Art gelagert werden, um eine möglichst lange Haltbarkeit sicherzustellen – ausführliche Tipps für die richtige Lagerung von unterschiedlichen Lebensmitteln finden Sie z.B. hier: <https://www.zugut fuer dietonne.de/tipps-fuer-zu-hause>.

**Reste verwerten:** Um übrig gebliebene Essensreste zu verwerten, sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Wer sich unsicher ist, wie die Reste in einem Gericht verwendet werden können, findet im Internet zahlreiche Ideen zur Resteverwertung z.B. unter: <https://www.zugut fuer dietonne.de/tipps-fuer-zu-hause/resterrezepte>.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages